



Clafoutis d'hiver à la farine de châtaignes.

4 pommes 5 à 6 abricots secs 2 c à soupe de raisins secs

2 c à soupe de poudre de noisettes

4 oeufs

~~200 gr de farine de châtaignes~~ 100gr de farine de blé 100 gr de farine de châtaignes.

1/2 litre de lait de soja/riz/amandes

3 c à soupe de sucre de canne complet

1 c à soupe de sucre vanillé

1 pincée de sel

Huilez un moule à manqué tarte assez haut et disposez les pommes coupées en tranches très fines.

Battez les oeufs avec le sucre, ajoutez la farine de châtaignes tamisée tout en incorporant le lait végétal.

Versez sur les pommes et enfournez dans un four préchauffé à thermostat 7-8 comptez 30 minutes de cuisson.

Servez tiède ou froid.

Délicieux mais je pense que je mettrais un peu plus de sucre de canne la prochaine fois.

<http://manature2.canalblog.com/>